



6	Cara uji
7	Syarat penandaan
8	Cara pengemasan

SNI 01-2896-1992, *Cara cemaran logam.*
SNI 01-2897-1992, *Cara uji cemaran mikroba.*
SNI 01-3555-1994, *Cara uji minyak dan lemak*

3. Definisi

Keripik kentang adalah makanan yang dibuat dari kentang berbentuk irisan tipis yang digoreng dengan penambahan bahan tambahan makanan lain yang diijinkan.

4 Syarat mutu

Syarat mutu sesuai dengan tabel.

	sebagai asam laurat	% (b/b)
5	NaCl	% (b/b)
6	Bahan tambahan makanan	-
7	Cemaran logam	
7.1	Timbal (Pb)	mg/kg
7.2	Tembaga (Cu)	mg/kg
7.3	Raksa (Hg)	mg/kg
7.4	Seng (Zn)	mg/kg
7.5	Timah (Sn)	mg/kg
8	Arsen (As)	mg/kg
9	Cemaran mikroba	
9.1	Angka lempeng total	koloni/kg
9.2	E. coli	APM/gr
9.3	Kapang	koloni/gr

5 Cara pengambilan contoh

Cara pengambilan contoh sesuai dengan SNI 19-042 *contoh padatan*.

6 Cara uji

6.1 Keadaan

6.1.1 Cara uji keadaan sesuai dengan SNI 01-2891-*minuman, butir, 1.2*.

$$K = \frac{\quad}{A} \times 100 \%$$

Keterangan :

K = persen keripik tidak utuh (%)
 A = jumlah total keripik yang dalam contoh
 B = Jumlah keripik di dalam contoh

Keutuhan : $100 \% - K \%$

6.2 Persiapan contoh

Cara persiapan contoh sesuai dengan SNI 01-2891-
minuman, butir 4.

6.3 Air

Cara uji air sesuai dengan SNI 01-2891-1992, *Cara uji m*

6.4 Abu

Cara uji abu sesuai dengan SNI 01-2891-1992, *Cara uji*

6.5 Asam lemak bebas dihitung sebagai asam laurat, SNI 01-3555-1994, *Cara uji minyak dan lemak*, butir 6.

6.6 NaCl

Cara uji NaCl sesuai SNI 01-2891-1992, *Cara uji makan*

7.

6.10 Cemaran mikroba

Cara uji cemaran mikroba sesuai dengan SNI 19-2897-1992

7 Syarat penandaan

Sesuai dengan Undang-undang No. 23 tahun 1992, tentang

8 Cara pengemasan

Produk dikemas dalam wadah yang tertutup rapat, tidak me
penyimpanan dan pengangkutan.



BADAN STANDARDISASI NASIONAL - BSN
Gedung Manggala Wanabakti Blok IV Lt. 3-4
Jl. Jend. Gatot Subroto, Senayan Jakarta 10270
Telp: 021- 574 7043; Faks: 021- 5747045; e-mail : bsn@bsn.go.id